

Pasta Primavera con Esprragos

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Sopa de Crema	2 50-oz	3 1/4
Condensada, 99% bajo en grasa (pollo, hongos o espárragos) sin diluir	latas	Cuarto gl
Puntas y tallos de espárragos, congelados	5 lb	5 Cuarto gl
Pimiento verde, congelados, cortado en tiras	3 lb	3 Cuartos gl
Zanahorias cortadas en cuadritos o rayada, congeladas	2 lb	2 Cuarto gl
Queso parmesano, rallado	1 lb	1 1/4 Cuarto gl
Leche descremada	3 lb	1 1/4 Cuarto gl
Albahaca seca		2 Tbsp
Orégano seco		2 Tbsp
Pasta Penne (plumitas), Rotelli o Fusilli (tornillos), cruda	10 lb	
Sal y pimienta		

Directions

1. Combine todos los ingredientes excepto la pasta.
2. Cocine de 7 a 10 minutos o hasta que los vegetales se hayan descongelado y la salsa esté caliente.
3. Transfiera a un tazón grande.
4. Cocine la pasta de acuerdo a las instrucciones en el envoltorio; escurra e inmediatamente revuelva con la pasta caliente con la mezcla de espárragos.
5. Agregue sal y pimienta al gusto.

Notes

Consejos para Servir:

Sugerencia para servir: Rocíelo con queso parmesano o, cuando la salsa esté caliente, agréguele tiras de pollo cocido o trocitos de pavo cortado o jamón.